CROISSANTS

Apenas 1,99

On Line Editora

Salgadinhos & Receitas
Edição Especial

www.editoraonline.com.br

ISSN 1677-1397

Ano 3 - Nº 21
R$ 1,99
€ 2,30






41 PÃES FOLHADOS deliciosos






RECEITAS TESTADAS E APROVADAS!

Sugestões bem diferentes com aveia, araruta, ricota, lombo, camarão, carne, salame, chocolate, frutas, abóbora e trufa

On Line EDITORA

PRESIDENTE: Paulo Roberto Houch
prh@editoraonline.com.br

REDAÇÃO
Diretora de Redação: Andrea Calmon
redacao@editoraonline.com.br
Edição: Thaise Rodrigues
Subeditora: Carolina Botelho
Redatora: Fernanda Sciascio
Estagiária de redação: Priscilla Sipans

PROGRAMAÇÃO VISUAL
Coordenação: Arlete Scantamburlo
diagramacao@editoraonline.com.br
Programação Visual: Michele A. SIlva
Auxiliar Adm. de Diagramação Jr.: Marcos Alex Borges

ESTÚDIO
Coordenação Fotográfica: Arnaldo Bento
estudio@editoraonline.com.br
Fotógrafa: Adriana Barbosa

PUBLICIDADE
Diretor de Publicidade: Isidro de Nobrega
Gerente de Publicidade: Patrícia Massini Caldeira
comercial@editoraonline.com.br
Executivos de Conta: Antônio Demésio, Célia Candido, Graziella Vilela Fonseca, Luciana Lemes Rodrigues, Jussara Baldini, Márcia Figueira Rosana Franchi e Simonetta Ielo, José Emidio Aguiar Jr.
Assistentes de Publicidade: Alessandra M. Cavalcante

MARKETING
Coordenação de Marketing: Daniela Cardoso
mkt@editoraonline.com.br
Assistente de Marketing: Bianca Grasseschi

CANAIS ALTERNATIVOS vendaavulsa@editoraonline.com.br
Luciana Castropil Logarzo, Mauro Garbellini e Ronie Emerson Miquelino
Tel.: (0**11) 3393-7777

LOGÍSTICA Luiz Carlos Sarra

ADMINISTRAÇÃO financeiro@editoraonline.com.br
Gerente de Suprimentos: Jacy Regina Dalle Lucca
Gerente Administrativa: Isabel Cristina Ferreira

CRÉDITO E COBRANÇA
Auxiliares: Nanci de Souza Monteiro, Nanci de Araújo Nunes e Patricia Silva Souza
cobranca@editoraonline.com.br

Impresso por **CLY**
Distribuido no Brasil por **Dinap**
Embalagem e manuseio **Riprell Ltda.**
Distribuição em Portugal **Midesa S.A.**

Salgadinhos & Receitas Especial - Croissants é uma publicação do IBC Instituto Brasileiro de Cultura Ltda. - Cx. Postal 61085 - CEP 05001-970 - São Paulo - SP - Tel.: (0**11) 3393-7777

NÚMEROS ATRASADOS com o IBC ou por intermédio do seu jornaleiro ao preço da última edição acrescido das despesas de envio.
Para adquirir com o IBC - Tel/Fax.: (0**11) 3393-7777 - Cartão de Crédito - Cheque nominal cruzado ao IBC - Instituto Brasileiro de Cultura - Depósito em conta corrente Banco do Brasil - Ag. 3320-0 - Conta 6592-7 enviando comprovante e dados para envio por fax. É necessário checar a disponibilidade do exemplar em nosso estoque com antecedência. online@editoraonline.com.br
Pela internet: www.revistaonline.com.br

Tributo à **cozinha francesa**

Famosa há séculos pela combinação de ingredientes de alta qualidade com tradicionais técnicas de preparo, a culinária francesa agrada paladares pelo mundo afora através de diversos pratos, sobremesas, entradas e, claro, pães.

Sofisticados e repletos de cremes ou bons recheios, os croissants devem ter a massa amanteigada no ponto certo, ou seja, crocante por fora e macia por dentro. A origem dessa iguaria é incerta e as referências históricas remetem à invenção aos padeiros de Budapeste, que a teriam criado durante a invasão dos turcos, no século 17. Outras vertentes afirmam que o famoso "pão folhado" foi criado por austríacos, em 1686, também durante a guerra com a Turquia. Segundo esta versão, na frente de batalha, durante a noite, um grupo de padeiros ouviu os turcos cavando um túnel sob a cozinha do acampamento, para atingir a retaguarda dos austríacos. O alarme dos padeiros levou os turcos à derrota e, como prêmio, receberam o privilégio de criar uma *patisserie* no formato do desenho da bandeira turca, uma lua crescente.

No entanto, o fato é que foram os franceses que aperfeiçoaram o croissant e o adotaram como um dos *best-sellers* da panificação. E os brasileiros apreciam (e muito) essa invenção. Para dominar as técnicas e executar as receitas com perfeição, use e abuse das sugestões a seguir.

Mãos à massa e um abraço,

Fernanda Sciascio
culinaria@editoraonline.com.br

Sumário

Doces

Salgados

Receitas Extras

O SABOR QUE VEM DA FRANÇA

Abuse das novas sugestões de massas e recheios para croissants e agrade a todos com essas iguarias

Doces

Croissant de Chocolate

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 10 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes da Massa

- 500 g de **farinha de trigo**
- 40 g de **fermento biológico**
- 4 colheres (de sopa) de **margarina**
- 4 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 2 **ovos**
- 1 pitada de **sal**
- 1/2 copo (americano) de **água** aproximadamente
- 200 g de **margarina** dividida em 2 partes
- 100 g **farinha de trigo**
- **Ovos** batidos (para pincelar)
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 300 g de **chocolate ao leite** picado

Preparo

Faça uma esponja com 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água e deixe descansar por 10 minutos. Após o descanso, adicione a margarina, o açúcar, o restante da farinha de trigo, os ovos, a água e o sal, misture e sove bem, formando uma massa bem macia. Deixe-a descansar, coberta com um pano, durante 20 minutos. Após o descanso, polvilhe uma superfície com farinha de trigo e coloque a massa. Com o auxílio de um rolo, estique a massa na espessura de 1 cm, espalhe uma parte da margarina sobre ela e dobre-a como um livro. Torne a esticá-la, repita o mesmo processo da margarina e da dobra, esticando-a o mais fino possível. Corte os modelos em triângulos na medida de 15 cm de largura por 21 cm de comprimento, recheie com o chocolate picado e enrole os croissants. Coloque-os em assadeiras levemente untadas, pincele ovos batidos, espere o crescimento até quase dobrar o tamanho, torne a pincelar com ovos e leve para assar. Asse-os em forno pré-aquecido a 200ºC. Após assados e frios, mergulhe as pontas dos croissants em chocolate ao leite derretido em banho-maria.

Croissant de Abacaxi

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes da Massa

- 30 g de **fermento biológico**
- 5 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 1 caixinha de **creme de leite**
- 3 **ovos**
- 1 xícara (de chá) de **suco de abacaxi** aquecido
- 1 colher (de chá) de **sal**
- 2 colheres (de sopa) de **margarina derretida**
- 4 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- **Gemas** (para pincelar)
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 1 **abacaxi descascado**, sem o miolo e cortado fino
- 2 xícaras (de chá) de **açúcar**
- 12 **cravos-da-índia**

Preparo

Na massa, bata no liqüidificador todos os ingredientes, exceto a farinha. Despeje a mistura em uma vasilha e vá acrescentando a farinha aos poucos, misturando e sovando até obter uma massa uniforme. Abra a massa em superfície enfarinhada e corte-a no modelo de croissant. Faça o recheio, levando todos os ingredientes ao fogo e mexendo de vez em quando. Deixe cozinhar até que a mistura fique brilhante. Depois de frio, coloque uma porção do recheio em cada croissant, enrole-os e pincele gemas na superfície. Coloque-os em assadeira untada e asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant de Coco

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 15 a 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa semi-folhada** (veja receita na página 14)
- 1 lata de **leite condensado**
- 1/2 lata de **leite**
- 100 g de **coco ralado**
- **Cravos-da-índia** a gosto



Preparo
Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, o coco ralado e os cravos-da-índia. Leve tudo ao fogo, mexendo sempre, até cozinhar bem e desprender do fundo da panela. Deixe esfriar, recheie os croissants, enrole-os e leve-os ao forno médio até que estejam dourados.

Croissant de Creme de Banana
Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa italiana doce** (veja receita na página 13)
- 6 **bananas nanicas** picadas
- 1 xícara (de chá) de **açúcar**
- 1 colher (de chá) de **canela**
- 1 colher (de sopa) rasa de **conhaque**
- 2 colheres (de sopa) de **amido de milho**
- 1 xícara (de chá) de **água**

Preparo
Leve as bananas para cozinhar com o açúcar, a canela, o conhaque e ½ xícara (de chá) de água até que o líquido comece a secar. Então, acrescente o amido de milho diluído com a outra metade da xícara (de chá) de água. Mexa até que fique cremoso, cerca de 3 minutos. Deixe esfriar. Recheie os croissants, enrole-os e leve-os para assar até que estejam dourados.

Croissant de Creme de Baunilha
Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa italiana doce** (veja receita na página 13)
- 1/2 litro de **leite**
- 1 colher (de sopa) de **margarina sem sal**
- 5 **gemas**
- **Essência de baunilha** a gosto
- 200 g de **açúcar**
- 1 colher (de sopa) de **amido de milho**
- 1 colher (de sopa) de **farinha de trigo**

Preparo
Leve o leite para ferver com a margarina e a baunilha. Bata as gemas, o açúcar, o amido e a farinha de trigo em uma batedeira e acrescente ½ xícara (de chá) de leite fervente para amolecer a mistura. Em seguida, junte a mistura no leite fervente e cozinhe por 3 minutos, até atingir uma consistência cremosa. Leve para gelar. Recheie os croissants, enrole-os e leve-os para assar até que estejam dourados.

Croissant de Creme de Maçã
Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa italiana doce** (veja receita na página 13)
- 3 **maçãs** picadas
- 1 xícara (de chá) de **açúcar**
- 1 xícara (de chá) de **água**
- 1 colher (de chá) de **canela**
- 1 colher (de sopa) de **conhaque**
- 2 colheres (de sopa) de **amido de milho**

Preparo
Leve as maçãs para cozinhar com o açúcar, a canela, o conhaque e ½ xícara (de chá) de água, até que comece a secar. Então, acrescente o amido de milho diluído com outra metade da xícara (de chá) de água, mexendo até que fique cremoso, cerca de 3 minutos. Deixe esfriar. Recheie os croissants, enrole-os e leve-os para assar até que estejam dourados.

Croissant de Doce de Abóbora com Coco
Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa italiana doce** (veja receita na página 13)



Croissant de Araruta com Recheio de Ameixa e Cereja
Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes da Massa
- 30 g de **fermento biológico**
- 4 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 1 colher (de chá) de **sal**
- 4 **ovos**
- 3 colheres (de sopa) de **margarina**
- 2 xícaras (de chá) de **leite** morno
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de **polvilho de araruta**
- **Farinha de trigo** (até dar o ponto)

Ingredientes do Recheio
- 300 g de **ameixas**
- 1 xícara (de chá) de **água**
- 1 vidro pequeno de **cerejas** picadas

Preparo
Dissolva o fermento com o açúcar, acrescente os 5 ingredientes seguintes e junte a farinha aos poucos, misturando e sovando até obter uma massa uniforme. Reserve. Parta para o recheio, misturando em uma vasilha os 2 primeiros ingredientes. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, até cozinhar bem e formar uma calda. Espere esfriar e acrescente as cerejas. Em seguida, abra-a em superfície enfarinhada e corte-a no modelo de croissant. Recheie os croissants e enrole-os. Asse-os em forno pré-aquecido até que estejam dourados.



Croissant de Aveia com Recheio de Pêssego

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes da Massa

- 30 g de **fermento biológico**
- 5 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 2 **ovos** ligeiramente batidos
- 5 colheres (de sopa) de **manteiga** ou **margarina**
- 1 colher (de café) de **sal**
- 3 xícaras (de chá) de **aveia**
- **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)
- **Gemas** (para pincelar)
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 1 lata de **pêssegos em calda** picados

Preparo

Para a massa, dissolva o fermento com o açúcar e adicione os 4 ingredientes seguintes, misturando bem. Por último, acrescente a farinha, misturando e sovando até obter uma massa uniforme e macia. Deixe-a descansar até que dobre de volume. Depois, abra-a em superfície enfarinhada, corte-a e recheie com os pêssegos. Enrole os croissants, pincele gemas e coloque-os em assadeira untada, levando ao fogo médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

- 1 **abóbora japonesa** sem casca e picada
- 1 kg de **açúcar**
- 3 **cravos**
- 1 copo (americano) de **água**
- 100 g de **coco em flocos**

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo, em uma panela, mexendo até que a mistura fique consistente. Leve para a geladeira e, depois, recheie os croissants. Asse-os em forno médio e pré-aquecido até que fiquem dourados.

Croissant de Doce de Ameixa

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 15 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 25 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa semi-folhada** (veja receita na página 14)
- 1 xícara (de chá) de **ameixas sem caroço** picadas
- 1 xícara (de chá) de **chocolate em barra** ralado ou picado
- 2 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 1/2 lata de **leite condensado** cozido

Preparo

Misture bem todos os ingredientes e recheie os croissants. Leve-os para assar em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant de Maçã

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 32 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes da Massa

- 30 g de **fermento biológico**
- 2 xícaras (de chá) de **água** morna
- 1 xícara (de chá) de **açúcar**
- 1 pitada de **sal**
- 100 g de **margarina**
- 3 **gemas**
- 1 kg de **farinha de trigo**
- 400 g de **margarina para croissant**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- **Ovos** batidos (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 1 lata de **leite condensado**
- 4 **maçãs** cortadas em cubos
- 1 xícara (de chá) de **nozes** picadas
- 1/2 xícara (de chá) de **açúcar**
- 1 colher (de sopa) **canela em pó**

Preparo

Desmanche o fermento na água morna e deixe levedar por 20 minutos. Acrescente o restante dos ingredientes, exceto a margarina, e a farinha aos poucos, trabalhando a massa até que fique firme e macia. Deixe-a crescer por 15 minutos. Em seguida, divida-a em 4 partes. Abra cada massa, espalhe a margarina e dobre em 3 partes. Reserve na geladeira por 30 minutos. Repita a operação com as demais partes reservadas. Depois, abra cada parte e forme triângulos. Prepare o recheio, cozinhando o leite condensado em panela de pressão por 45 minutos. Deixe esfriar e junte os demais ingredientes, misturando bem. Recheie os croissants, dê um pique na parte mais larga e enrole-os, dando formato de meia-lua. Deixe-os crescer por 30 minutos. Pincele ovo batido, coloque em assadeira sem untar e leve-os ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

Croissant de Ricota com Frutas

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 10 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes

- 1/2 receita de **croissant doce** (veja receita na página 13)
- 150 g de **ricota**
- 50 g de **uvas-passas**
- 50 g de **frutas cristalizadas**
- 80 g de **açúcar**
- 1 **ovo**
- **Canela em pó** a gosto



Preparo
Misture todos os ingredientes e recheie o meio dos croissants. Feche-os e leve-os para assar até que estejam dourados.

Croissant de Ricota e Leite Condensado
Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 10 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes
- 1/2 receita de **croissant doce** (veja receita na página 13)
- 1 **ricota**
- 1 lata de **leite condensado**
- 2 **ovos**
- **Canela em pó** a gosto

Preparo
Processe a ricota ou passe-a pela peneira. Misture o leite condensado e os ovos, coloque a canela, recheie os croissants e leve-os para assar.

Croissant de Ricota Especial
Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 32 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes da Massa
- 30 g de **fermento biológico**
- 2 xícaras (de chá) de **água** morna
- 1 xícara (de chá) de **açúcar**
- 1 pitada de **sal**
- 100 g de **margarina**
- 3 **gemas**
- 1 kg de **farinha de trigo**
- 400 g de **margarina para croissant**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- 1 **ovo** batido (para pincelar)

Ingredientes do Recheio
- 500 g de **ricota** amassada
- 4 colheres (de sopa) de **creme de leite**
- 1 xícara (de chá) de **açúcar**
- 1 colher (de sobremesa) de **canela em pó**
- 100 g de **uvas-passas**
- 100 g de **frutas cristalizadas**
- 100 g de **gotas de chocolate**

Preparo
Desmanche o fermento na água morna e deixe levedar por 20 minutos. Acrescente o restante dos ingredientes, exceto a margarina, e a farinha aos poucos, trabalhando a massa até que fique firme e macia. Deixe-a crescer por 15 minutos. Em seguida, divida-a em 4 partes. Abra cada massa, espalhe a margarina e dobre em 3 partes. Reserve na geladeira por 30 minutos. Repita a operação com as demais partes reservadas. Depois, abra cada parte e forme triângulos. Prepare o recheio, misturando todos os ingredientes. Recheie os croissants, dê um pique na parte mais larga e enrole-os, dando formato de meia-lua. Deixe-os crescer por 30 minutos. Pincele ovo batido, coloque em assadeira sem untar e leve-os ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

Croissant de Chocolate com Recheio de Creme de Gemas
Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 a 50 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes da Massa
- 20 g de **fermento biológico**
- 3 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 1 colher (de café) de **sal**
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de **leite**
- 1 xícara (de chá) de **margarina**
- 2 **claras**
- 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 1 xícara (de chá) de **chocolate em pó**
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio
- 1/2 litro de **leite**
- 3 **gemas** passadas pela peneira
- 3 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- 1/2 colher (de sopa) de **essência de baunilha**

Preparo
Para fazer a massa, dissolva o fermento com o açúcar e junte os 5 ingredientes seguintes. Misture bem e sove um pouco. Faça uma pasta com o chocolate em pó, acrescentando água aos poucos e misturando até obter uma consistência cremosa. Junte o chocolate à massa e sove-a até que fique macia e uniforme. No recheio, coloque em uma panela os 4 primeiros ingredientes, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até cozinhar. Adicione a essência, mexa e retire do fogo, deixando esfriar. Em seguida, abra a massa e corte os croissants. Recheie cada um, enrole-os e coloque-os em assadeira untada. Asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant Romeu e Julieta
Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 10 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes
- 1/2 receita de **croissant doce** (veja receita na página 13)
- 150 g de **queijo fresco** cortado em fatias
- 150 g de **goiabada** cortada em fatias
- 100 g de **creme de confeiteiro**

Preparo
Coloque no meio da massa um fio de creme de confeiteiro, uma tira de queijo e outra de goiabada, feche e leve os croissants para assar.

Croissant Trufado
Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa italiana doce** (veja receita na página 13)
- 1/2 kg de **chocolate meio amargo**
- 1 lata de **creme de leite**
- 1 colher (de sopa) de **gelatina incolor e sem sabor**
- 1 colher (de sopa) de **rum**

Preparo
Derreta o chocolate em banho-maria. Acrescente o creme de leite e o rum, mexendo ligeiramente. Dilua a gelatina em ¼ de xícara (de chá) de água e junte à mistura anterior, misturando bem e leve para gelar. Recheie os croissants, enrole cada um e leve-os ao forno até que estejam dourados.

Croissant de Doce de Banana com Canela
Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 35 a 40 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes da Massa
- 30 g de **fermento biológico**
- 4 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de **leite** morno
- 1 **ovo**
- 2 **gemas**
- 3 colheres (de sopa) de **margarina**
- 4 xícaras (de chá) de **farinha de trigo** aproximadamente
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio
- 10 ou 12 **bananas nanicas** maduras cortadas em rodelas finas
- 6 colheres (de sopa) de **açúcar**
- **Canela** a gosto

Preparo
No preparo da massa, dissolva o fermento com o açúcar e adicione os 4 ingredientes seguintes, misturando bem e acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até que a massa fique uniforme. Deixe descansando até dobrar de volume. Enquanto isso, parta para o recheio, misturando em uma panela as bananas com o açúcar. Leve a mistura ao fogo, mexendo de vez em quando, até cozinhar bem. Retire do fogo e deixe esfriar. Em seguida, abra a massa com um rolo em superfície enfarinhada e corte-a. Recheie cada croissant, enrole-os e polvilhe canela em cada um. Coloque-os em assadeira untada e leve-os ao forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Salgados

Croissant aos Dois Queijos com Calabresa Picante
Por Flaviane Almeida
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes
- 1 receita de **massa básica para croissant** (veja receita na página 12)
- 2 **lingüiças tipo calabresa** temperadas com pimenta, sem pele e moídas
- 1/2 **cebola** média bem picadinha
- 1 dente de **alho** amassado
- 1/2 xícara (de chá) de **salsinha** fresca bem picadinha
- 1 xícara (de chá) de **requeijão** firme
- 2 xícaras (de cha) de **queijo mussarela** ralado grosso

Preparo
Em uma panela de fundo grosso, coloque a lingüiça e frite em sua própria gordura por 3 minutos. Em seguida, coloque a cebola, o alho e a salsinha, frite por mais 2 minutos, abaixe o fogo e acrescente a lingüiça, mexendo sempre para não empelotar. Desligue o fogo e acrescente o requeijão. Deixe esfriar e junte o queijo mussarela. Por fim, recheie os croissants. Asse os croissants em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant de Aliche
Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa básica para croissant doce ou salgado** (veja receita na página 14)
- 150 g de **aliche** desfiado
- 1 colher (de sopa) de **cebola** ralada
- 2 colheres (de chá) de **salsinha** picada
- 1 colher (de sopa) de **azeite**

Preparo
Misture bem todos os ingredientes e recheie os croissants. Leve-os para assarem até que estejam dourados.

Croissant de Atum Temperado
Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa espanhola** (veja receita na página 12)





Croissant de Laranja com Recheio de Damasco

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 a 50 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes da Massa

- 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 1 colher (de café) de **sal**
- 4 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 30 g de **fermento biológico**
- 1 xícara (de chá) de **suco de laranja** morno
- 4 colheres (de sopa) de **margarina**
- 1/2 xícara (de chá) de **leite condensado**
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 200 g de **damascos** picados
- 1/2 xícara (de chá) de **nozes** trituradas
- 1/2 xícara (de chá) de **uvas-passas** picadas

Preparo

Para preparar a massa, aos ingredientes secos, acrescente o fermento esfarelado e os demais ingredientes, misturando e sovando até obter uma massa macia e uniforme. Abra-a com um rolo em superfície enfarinhada, corte-a e recheie com todos os ingredientes do recheio misturados. Em seguida, coloque os croissants em assadeira untada e leve-os ao forno médio e pré-aquecidos até que estejam dourados.

- 1 lata de **atum**
- 1 **cebola** pequena
- 1/2 maço de **cheiro-verde**
- 1 colher (de sopa) de **azeite**
- **Sal** a gosto
- 1 colher (de sopa) de **catupiri**

Preparo

Junte todos os ingredientes, exceto o catupiri, e processe. Passe a mistura para um recipiente e acrescente o catupiri, misturando bem. Recheie os croissants e asse-os até que estejam dourados.

Croissant de Camarão e Requeijão

Por Flaviane Almeida
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 1/2 receita de **massa básica para croissant** (veja receita na página 12)
- 500 g de **camarão sete barbas** lavado e limpo
- 1 colher (de sopa) de **margarina**
- 1 colher (de sopa) de **óleo**
- 1 **cebola** média ralada
- 1 dente de **alho** amassado
- 1 envelope de **tempero pronto para peixes**
- 1/2 xícara (de chá) de **requeijão** firme
- **Sal**, se necessário

Preparo

Frite levemente a cebola e o alho no óleo e na margarina, coloque em seguida o camarão e o envelope de tempero pronto. Finalize o cozimento para que o camarão não fique duro. Junte o requeijão e acerte o sal, se necessário. Na montagem dos croissants, coloque uma fatia de queijo mussarela, envolvendo o recheio.

Croissant de Carne

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 25 a 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 25 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa semi-folhada** (veja receita na página 14)
- 2 xícaras (de chá) de **sobras de carne**
- 1 **cebola** picada
- 3 colheres (de sopa) de **salsinha** picada
- 2 colheres (de sopa) de **requeijão** cremoso
- **Azeitonas** picadas a gosto
- **Cogumelos** picados a gosto
- **Sal** e **pimenta** a gosto

Preparo

Misture bem todos os ingredientes e recheie os croissants. Asse-os em forno pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant de Carne-Seca e Queijo

Por Flaviane Almeida
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 1 receita de **massa básica para croissant** (veja receita na página 12)
- 1 kg de **carne-seca** cozida e desfiada
- 1 **cebola** média bem picada
- 2 colheres (de sopa) de **margarina**
- 1/2 xícara (de chá) de **salsinha** fresca bem picada
- 100 g de **queijo prato** ralado grosso
- 150 g de **queijo mussarela** ralado grosso
- **Sal** a gosto

Preparo

Em uma panela, refogue a cebola na margarina, acrescente a carne-seca, corrija o sal e coloque a salsinha. Deixe refogar por mais 5 minutos e retire do fogo. Aguarde esfriar, acrescente os queijos e recheie os croissants. Leve-os para assar até que estejam dourados.

Croissant de Escarola com Bacon

Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
- 1 receita de **massa espanhola** (veja receita na página 12)
- 1 maço de **escarola**
- 1 litro de **água**
- 1 tablete de **caldo de bacon**
- 3 colheres (de sopa) de **óleo de soja**
- **Sal** a gosto
- 1 colher (de sopa) de **azeite**
- 1/2 **cebola** pequena picada
- 1 dente de **alho**

Preparo
Cozinhe a escarola na água com um pouco de sal. Pique-a e reserve. Doure a cebola e o alho no óleo de soja. Acrescente o azeite, o caldo de bacon e o sal. Refogue por 4 minutos e adicione a escarola, refogando até que fique curtida. Em seguida, recheie os croissants, enrole-os e leve-os ao forno até que estejam dourados.

Croissant de Frango
Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes da Massa
- 50 g de **fermento biológico**
- 2 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 1 colher (de sopa) de **sal**
- 2 colheres (de sopa) de **margarina**
- 2 colheres (de sopa) de **vinagre**
- 1 **ovo**
- 250 ml de **água** gelada
- 250 ml de **leite**
- 400 g de **margarina para croissant**
- 1 **ovo** batido (para pincelar)
- **Queijo ralado** (para polvilhar)

Ingredientes do Recheio
- 2 **peitos de frango** refogados e desfiados
- 400 g de **catupiri**
- 50 g de **queijo parmesão** ralado

Preparo
Para fazer a massa, desmanche o fermento com o açúcar, junte o restante dos ingredientes, exceto a margarina, e acrescente por último a farinha de trigo, amassando e sovando bem até obter uma massa macia e que solte das mãos. Deixe-a descansar por 30 minutos. Em seguida, abra-a com um rolo, espalhe a margarina e dobre a massa ao meio. Abra-a novamente e dobre-a em três partes. Depois, abra-a com um rolo, divida-a em três partes e corte cada uma em triângulos. Recheie os croissants com todos os ingredientes do recheio misturados, faça um pique na ponta mais larga coloque o recheio, curve as pontas e enrole, dando o formato de meia-lua. Coloque os croissants em assadeira sem untar, virados com a ponta para baixo. Deixe-os descansar por 30 minutos. Em seguida, pincele ovo batido, polvilhe queijo ralado e leve-os ao forno a 180°C por 35 minutos.



Croissant de Frango Especial
Por Flaviane Almeida
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes
- 1 receita de **massa básica para croissant** (veja receita na página 12)
- 2 **peitos de frango** grandes cozidos e desfiados
- 3 colheres (de sopa) de **óleo**
- 1/2 **cebola** grande bem picada
- 2 dentes de **alho** amassados
- 1 envelope de **tempero pronto para aves e arroz**
- 1 lata pequena de **palmito** cortado em rodelas finas
- 1 lata de **milho** cozido no vapor
- 200 g de **requeijão** firme

Preparo
Leve para a panela o óleo, a cebola, o tempero e o alho, deixe dourar um pouco e acrescente

Croissant com Recheio de Creme de Palmito
Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 50 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 50 minutos

Ingredientes da Massa
- 3 e 1/2 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 5 colheres (de sopa) de **maionese**
- 150 g de **manteiga**
- 1 caixinha de **creme de leite**
- 1 colher (de chá) de **sal**
- 2 **ovos**
- 1 colher (de sopa) de **fermento em pó**
- **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)
- **Gemas** (para pincelar)

Ingredientes do Recheio
- 1/2 litro de **leite**
- 2 colheres (de sopa) de **farinha de trigo**
- 1 colher (de chá) de **sal**
- 1 xícara (de chá) de **palmito** cortado
- 4 colheres (de sopa) de **requeijão cremoso**
- **Pimenta** a gosto

Preparo
Inicie pelo recheio, colocando em uma panela os 4 primeiros ingredientes e leve ao fogo, sempre mexendo, até cozinhar bem. Adicione o requeijão cremoso, a pimenta e misture bem. Deixe esfriar e reserve. Misture todos os ingredientes da massa e amasse com as mãos até que a massa esteja uniforme. Em seguida, abra-a com um rolo em superfície enfarinhada e corte-a no modelo de croissants. Recheie com a mistura de palmito, acrescente uma porção de requeijão e a pimenta, enrole os croissants e pincele gemas na superfície. Asse-os em forno médio e pré-aquecido.

Croissant de Abóbora com Recheio de Lombo

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 20 a 30 unidades médias
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 1 e 1/2 xícara (de chá) de **abóbora** cozida com água e sal e amassada
- 5 colheres (de sopa) de **margarina**
- 1 xícara (de chá) **água da abóbora**
- 30 g de **fermento biológico**
- 2 colheres (de chá) de **açúcar**
- **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)
- **Gemas** (para pincelar)
- **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 500 g de **lombo** cozido com água, sal e temperos
- 1 **pimentão vermelho** picado
- 2 colheres (de sopa) de **cebola** picada
- 2 colheres (de sopa) de **salsinha** picada
- 1 pitada de **pimenta-do-reino**
- **Sal**, se necessário
- 2 colheres (de sopa) de **molho inglês**

Preparo

Em uma vasilha espaçosa, coloque os 3 primeiros ingredientes da massa, adicione o fermento dissolvido com o açúcar, misture bem e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, sem deixar que a massa fique dura. Sove-a bem e deixe descansar até que dobre o volume. Em seguida, abra-a em superfície enfarinhada e corte-a. Misture todos os ingredientes do recheio e coloque uma porção em cada croissant. Feche-os e pincele-os com gemas. Coloque-os em assadeira untada e deixe-os crescer mais um pouco. Por fim, asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.



o frango desfiado. Coloque em seguida o restante dos ingredientes e deixe esfriar bem para utilizar. Recheie os croissants, enrole-os e leve-os ao forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant de Frango Temperado

Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa espanhola** (veja receita na página 12)
- 1 **peito de frango**
- 1 litro de **água**
- 2 tabletes de **caldo de galinha**
- **Sal** a gosto
- 3 colheres (de sopa) de **óleo de soja**
- 1/2 **cebola** picada
- 1 **tomate** picado
- 1/4 de maço de **salsinha** picada
- 1 dente de **alho** picado ou espremido
- **Cominho** e **pimenta-do-reino** a gosto
- 1 colher (de sopa) de **catupiri**

Preparo

Cozinhe o peito de frango com a água e 1 tablete de caldo de galinha e uma parte do sal. Após o cozimento, desfie-o e reserve. Doure a cebola e o alho no óleo de soja. Acrescente o tomate, a salsinha, o outro caldo de galinha e os temperos. Refogue bem e acrescente o frango, cozinhando por 3 minutos. Depois de frio, misture o catupiri. Recheie os croissants, enrole-os e asse-os até que estejam dourados.

Croissant de Legumes

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 25 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa semi-folhada** (veja receita na página 14)
- 1 xícara (de chá) de **cenoura** crua ralada
- 1/2 xícara (de chá) de **pimentão** ralado
- 1/2 xícara (de chá) de **ervilhas**
- 2 colheres (de sopa) de **salsinha** picada
- 1 colher (de sopa) de **cebola** ralada
- 1 colher (de sopa) de **azeitonas** picadas
- **Sal** e **pimenta** a gosto

Preparo

Misture bem todos os ingredientes e recheie os croissants. Asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant de Lombo com Queijo

Por Flaviane Almeida
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 1 receita de **massa básica para croissant** (veja receita na página 12)
- 300 g de **lombo** ralado grosso
- 200 g de **queijo mussarela** ralado
- 50 g de **queijo parmesão** ralado
- 3 colheres (de sopa) de **requeijão**
- 2 colheres (de sopa) de **salsinha** fresca bem picadinha

Preparo

Misture bem todos os ingredientes e recheie os croissants. Asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Croissant de Milho

Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa espanhola** (veja receita na página 12)
- 1 lata de **milho**
- 1/2 **cebola** pequena
- 11 dentes de **alho**
- 1 colher (de chá) de **noz-moscada**
- 1/4 de maço de **salsinha**
- 2 colheres (de sopa) de **manteiga** ou **margarina**
- **Sal** a gosto
- 1 xícara (de chá) de **leite**
- 2 colheres (de sopa) de **amido de milho**
- 1/4 de xícara (de chá) de **água** (para dissolver o amido de milho)

Preparo

Doure o alho na cebola e no óleo de soja. Acrescente o milho, a noz-moscada, a margarina, a salsinha, o sal e o leite, deixando ferver por 5 minutos. Deixe esfriar e recheie os croissants. Leve-os para assar em forno médio até que estejam dourados.

Croissant de Palmito

Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa espanhola** (veja receita na página 12)
- 500 g de **palmito** picado
- 1 **cebola** pequena
- 1 dente de **alho**
- 1 colher (de sopa) de **azeite**
- **Sal** a gosto
- 1/4 de maço de **salsinha** picada
- 1 xícara (de chá) de **leite**
- 3 colheres (de sopa) de **óleo de soja**
- 2 colheres (de sopa) de **amido de milho**
- 1/2 cálice de **água** (para diluir o amido de milho)

Preparo

Doure o alho juntamente com a cebola no óleo de soja. Acrescente o palmito picado e a salsinha e refogue bem. Junte o azeite, o leite e o sal e deixe ferver por cerca de 5 minutos. Adicione o amido de milho dissolvido, cozinhe por mais 5 minutos e deixe esfriar. Recheie os croissants, enrole-os e asse-os em forno médio até que estejam dourados.

Croissant de Palmito e Camarão

Por Flaviane Almeida
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 1 receita de **massa básica para croissant** (veja receita na página 12)
- 3 colheres (de sopa) de **óleo**
- 1 **cebola** média bem picada
- 1 **tomate** picado sem pele e sem sementes
- 300 g de **camarão sete barbas** congelado
- 1 tablete de **caldo de legumes** esfarelado
- 1 lata pequena de **palmito** picado
- 1/2 xícara (de chá) de **azeitonas pretas** bem picadas
- 2 colheres (de sopa) de **salsa** bem picadinha

Preparo

Refogue no óleo a cebola, coloque em seguida o tomate, o camarão, o palmito e o caldo de legumes. Deixe refogar por 5 minutos e acrescente as azeitonas a salsa. Espere esfriar completamente para rechear os croissants.



Croissant de Batata com Recheio de Ovo, Presunto, Mussarela e Molho

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes da Massa

- 4 **batatas** médias cozidas com água e sal e espremidas
- 4 colheres (de sopa) de **maionese**
- 1 xícara (de chá) de **óleo**
- 1 xícara (de chá) de **leite** morno
- 2 **ovos**
- 30 g de **fermento biológico**
- 1/2 colher (de sopa) de **açúcar**
- **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)
- **Gemas** (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 4 **ovos** cozidos e picados
- 100 g de **presunto** picado
- 2 colheres (de sopa) de **salsinha** picada
- 1 colher (de sopa) de **cebola** picada
- 1 pitada de **pimenta-do-reino**
- **Sal** a gosto
- 150 g de **queijo mussarela** fatiado
- **Molho de tomate** a gosto

Preparo

Faça a massa, dissolvendo o fermento com o açúcar. Em seguida, coloque em uma vasilha espaçosa os 5 primeiros ingredientes. Adicione o fermento dissolvido, acrescente a farinha aos poucos e misture bem, sovando até que a massa fique uniforme e macia. Deixe-a descansar até que dobre de volume. Depois, abra-a em superfície enfarinhada e recheie-a. Para fazer o recheio, misture bem os 5 primeiros ingredientes. Verifique o sal e coloque uma porção de recheio em cada croissant. Cubra com uma fatia de queijo mussarela e uma porção de molho, enrole-os, pincele gemas e deixe-os para que cresçam. Por fim, asse-os em forno médio até que estejam dourados.

Croissant de Chuchu com Recheio de Salame

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 30 a 40 unidades médias
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes da Massa

- 30 g de **fermento biológico**
- 1 colher (de chá) de **açúcar**
- 1 xícara (de chá) de **chuchu** cozido com água e sal e espremido
- 1 e 1/2 xícara (de chá) da **água do chuchu**
- 1/2 xícara (de chá) de **azeite** ou **óleo**
- 2 colheres (de sopa) de **maionese**
- 1/2 colher (de sopa) de **sal**
- 4 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- **Gemas** (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 300 g de **salame** fatiado

Preparo

Ao fermento dissolvido com o açúcar, adicione os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, misturando e sovando bem, até que a massa fique macia. Deixe-a crescer até que dobre o volume. Depois, abra a massa com um rolo, corte-a e recheie-a. Pincele gemas e leve os croissants para assarem em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.



Croissant de Ricota Temperada

Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes

- 1 receita de **massa espanhola** (veja receita nesta página)
- 1 **ricota**
- 1/2 **cebola** pequena picada
- 1/2 maço de **salsinha** picado
- **Sal** a gosto
- 1 colher (de sopa) de **mostarda**
- 1 colher (de sopa) de **catupiri**

Preparo

Junte todos os ingredientes, exceto o catupiri, e processe. Em seguida, passe a mistura para um recipiente e acrescente o catupiri, misturando bem. Recheie os croissants e asse-os em forno médio até que estejam dourados.

Croissant Folhado

Por Ronaldo Guimarães
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes da Massa I

- 400 g de **farinha de trigo**
- 2 **gemas**
- 1 colher (de café) de **sal**
- 2 colheres (de sopa) de **manteiga**
- **Água** fria (o suficiente para dar o ponto)

Ingredientes da Massa II

- 200 g de **farinha de trigo**
- 200 g de **manteiga**

Ingredientes do Recheio

- 200 g de **queijo mussarela** fatiado

Preparo

Para fazer a massa I, misture todos os ingredientes e sove-a muito bem. Deixe a massa descansar por 30 minutos, embrulhada em plástico, fora da geladeira. Faça a massa II, misturando todos os ingredientes até obter uma massa fina. Então, parta para a montagem, abrindo a primeira massa, não muito fina, e passe a segunda massa por cima. Depois de cubra-a por igual, enrole como rocambole, envolva em um plástico e deixe na geladeira por 30 minutos. Polvilhe a mesa com farinha de trigo e abra a massa com o rolo em forma de retângulo. Corte-a ao meio pelo comprimento e, depois, corte cada tira em triângulos. Recheie com mussarela fatiada. Coloque-os em assadeira, formando meia-lua. Pincele ovos e açúcar ou com gema e leite. Por fim, asse-os em temperatura média.

Receitas Extras

Massa Básica para Croissant

Por Flaviane Almeida
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes

- 500 g de **farinha de trigo**
- 1 colher (de chá) de **sal**
- 2 colheres (de sopa) de **açúcar**
- 3 **ovos**
- 250 ml de **água** ou **leite**
- 30 g de **fermento biológico**
- 1 colher (de sopa) de **margarina**

Demais Ingredientes

- 200 g de **margarina para folhar**

Preparo

Dissolva o fermento no leite, junte a farinha, o sal, o açúcar, a margarina e os ovos e misture até ficar bem homogêneo, formando uma massa macia e enxuta. Depois, abra a massa em formato retangular e aplique a margarina para folhar. Feche a massa, fazendo uma dobra de três camadas iguais. Abra-a mais duas vezes e feche. Cubra com plástico e deixe descansar por 10 minutos. Após o descanso, corte a massa em vários triângulos, recheie a gosto, enrole, deixe fermentar por 40 minutos e leve para assar. Asse em forno pré aquecido em 190°C por 20 minutos.

Massa Espanhola

Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes

- 1 kg de **farinha de trigo**
- 3 e 1/2 **ovos**
- 100 g de **açúcar**
- 375 ml de **água**
- 1 colher (de sobremesa) de **sal**

• 100 g de **margarina**
• 75 g de **fermento biológico**
• **Água** (o suficiente para dar o ponto)
• 375 g de **manteiga para folhar**

Preparo
Coloque a farinha em uma superfície e faça um buraco no meio. Coloque os ovos, o açúcar, o sal e a margarina, dando o ponto com a água até obter uma massa anxuta e homogênea. Acrescente o fermento em seguida e continue sovando. Em seguida, estique-a com um rolo e junte a margarina para folhados. A seguir, folhe 3 vezes e deixe descansar por 15 minutos. Utilize com o recheio de sua preferência.

Massa Italiana Doce
Por Ivete Feitosa (Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
• 375 ml de **água**
• 50 g de **iogurte**
• 50 g de **fermento biológico**
• 6 **gemas**
• 3 colheres (de sopa) de **açúcar**
• **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)
• 75 g de **manteiga**
• 375 g de **margarina para folhar**

Preparo
Coloque em uma bacia a água, o iogurte, as gemas, o açúcar, o fermento e a manteiga, misturando bem até obter o ponto com a farinha. Em seguida, estique a massa com um rolo e acrescente a margarina. Folhe 3 vezes e deixe descansar por 15 minutos. Utilize com o recheio de sua preferência.

Massa para Croissant Doce
Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes da Massa
• 1 kg de **farinha de trigo**
• 1/2 litro de **leite**
• 50 g de **fermento biológico**
• 150 g de **açúcar**
• 50 g de **margarina**
• 2 **ovos**
• 20 g de **sal**
• **Margarina** (para untar)
• **Ovos** batidos (para pincelar)

Ingredientes para Folhar
• 500 g de **margarina de folhar**
• 100 g de **farinha de trigo**

Preparo
Coloque em uma vasilha 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça uma esponja e deixe-a descansar por 15 minutos, coberta com um pano. Após o descanso, adicione o restante dos ingredientes da primeira parte e faça uma massa bem macia. Deixe-a descansar por 20 minutos, coberta com um pano. Após o descanso, polvilhe uma superfície com farinha de trigo e coloque a massa. Com um rolo, estique a massa na espessura de 1 cm aproximadamente, espalhe uma parte da margarina sobre a massa e dobre-a em formato de livro. Torne a laminá-la, passe a outra parte da margarina e volte a dobrar em formato de livro. Depois, estique a massa o mais fino possível, corte-a no formato de triângulos na medida de 15 cm de largura por 21 cm de comprimento e enrole os croissants. Coloque-os em assadeira untada, pincele com ovos batidos e espere novamente o crescimento até quase atingir o dobro. Por fim, torne a pincelar ovos e leve-os para assar em forno pré aquecido.



Croissant de Liqüidificador com Massa de Espinafre e Recheio de Ricota
Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes da Massa
• 1/2 maço de **espinafre** lavado, cortado e batido no liqüidificador com ½ xícara (de chá) de **água**
• 6 colheres (de sopa) de **margarina**
• 1/2 colher (de sopa) de **sal**
• 4 **claras** ligeiramente batidas
• 30 g de **fermento biológico**
• 2 colheres (de chá) de **açúcar**
• **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)
• **Gemas** (para pincelar)
• **Margarina** (para untar)

Ingredientes do Recheio
• 400 a 500 g de **ricota** esfarelada
• 2 colheres (de sopa) de **cebola** picada
• 3 colheres (de sopa) de **salsinha** picada
• 2 colheres (de sopa) de **azeitonas** picadas
• 1 colher (de café) de **pimenta-do-reino**
• **Sal** a gosto

Preparo
Para fazer a massa, misture todos os ingredientes e vá acrescentando a farinha aos poucos, sovando bem até que a massa fique macia e uniforme. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa e corte-a como croissant. Misture todos os ingredientes do recheio e coloque uma porção em cada croissant. Enrole-os, pincele gemas e deixe-os descansar até que cresçam. Asse-os em assadeira untada, em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Massa para Croissant Doce ou Salgado

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes

- 45 g de **fermento biológico**
- 1 colher (de sopa) de **açúcar**
- 2 **ovos**
- 3 colheres (de sopa) de **margarina**
- 1 colher (de chá) de **sal**
- **Farinha de trigo** (o suficiente para dar o ponto)

Preparo

Coloque em uma vasilha o fermento dissolvido com o açúcar, os ovos, a margarina e o sal. Misture bem e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, amassando bem, até que a massa fique macia e úmida. Deixe-a descansar até que dobre de volume. Em seguida, abra a massa, corte-a e coloque o recheio de sua preferência. Deixe crescer novamente e asse em forno moderado.

Massa para Croissant Salgado

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes da Massa

- 1 kg de **farinha de trigo**
- 1/2 litro de **leite**
- 50 g de **fermento biológico**
- 50 g de **açúcar**
- 50 g de **margarina**
- 2 **ovos**
- 20 g de **sal**
- **Margarina** (para untar)
- **Ovos** batidos (para pincelar)

Ingredientes para Folhar

- 500 g de **margarina para folhar**
- 100 g de **farinha de trigo**
- **Queijo ralado** a gosto

Preparo

Coloque em uma vasilha 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça uma esponja e deixe-a descansar por 15 minutos, coberta com um pano. Depois, adicione os demais ingredientes e prepare uma massa bem macia, deixando-a descansar por 20 minutos, coberta com um pano. Em seguida, polvilhe uma superfície com farinha de trigo e coloque a massa. Estique-a com um rolo em uma espessura de 1 cm aproximadamente, espalhe uma parte da margarina sobre a massa e dobre-a em formato de livro. Torne a lamina-la, passe a outra parte da margarina e volte a dobrar em formato de livro. Então, estique-a o mais fino possível, corte a massa em formato de triângulos com de 15 cm de largura e 21 cm de comprimento e enrole os croissants. Coloque-os em assadeira untada, pincele ovos batidos e espere novamente o crescimento até quase atingir o dobro. Torne a pincelar ovos, polvilhe queijo ralado e leve para assar em forno pré aquecido.

Massa Semi-Folhada

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes

- 30 g de **fermento biológico**
- 1 colher (de chá) de **açúcar**
- 2 colheres (de chá) de **sal**
- 3 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 150 g de **margarina para folhados**
- 1 **ovo**
- 2 colheres (de sopa) de **queijo ralado**

Preparo

Dissolva o fermento com o açúcar. Misture o fermento dissolvido, a farinha, o sal, o açúcar, a margarina e o ovo ligeiramente batido com o queijo ralado. Sove a massa até que fique macia e homogênea. Em seguida, abra-a e corte os croissants. Recheie-os a gosto e deixe-os crescer. Asse-os em forno quente.



Croissant de Massa Folhada com Recheio de Alho-Poró

Por Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Rendimento: 30 a 40 unidades médias
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 5 xícaras (de chá) de **farinha de trigo**
- 4 **gemas**
- 5 colheres (de sopa) de **margarina para folhados**
- 1 xícara (de chá) de **água**
- 1 colher (de chá) de **sal**
- 1 colher (de sopa) de **vinagre**
- 250 g de **margarina para folhados**
- **Gemas** (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 1 **alho-poró** fatiado
- 1 xícara (de chá) de **tomate seco** picado
- 1 pitada de **pimenta-do-reino**
- 1 colher (de chá) de **sal**
- 3 colheres (de sopa) de **salsinha** picada

Preparo

Misture todos os ingredientes da massa, exceto a margarina para folhados, e sove até que fique uniforme. Abra a massa enfarinhada e deixe uma espessura de menos de 1 cm. Em seguida, espalhe sobre ela 1/3 da margarina para folhados reservada. Dobre-a como envelope e leve-a à geladeira por 20 minutos. Retire a massa da geladeira e abra-a novamente, espalhando mais 1/3 de margarina para folhados, dobrando-a como envelope. Leve-a à geladeira por mais 20 minutos e repita a operação. Depois de pronta, abra a massa em superfície enfarinhada na espessura desejada. Corte-a, misture todos os ingredientes do recheio e coloque uma porção em cada uma. Pincele gemas diluídas com óleo e asse os croissants en forno quente.





Onde Encontrar

Escola de Culinária Passo-a-Passo
Tels.: (0**11) 3361-8152 / 3333-4298
www.culinariapassoapasso.com.br
ivetepassoapasso@ig.com.br

Flaviane Almeida
(Cozinha Encantada)
Tels.: (0**11) 6569-4949/ 9765-0313
flavianealmeida@hotmail.com

Margarida Nunes Bento
Tel.: (0**11) 6949-5006
www.margaridanunesbento.cjb.net

Maria Carnelóz
(Escola Angaturama)
Tel.: (0**11) 6940-3758

Ronaldo Guimarães
Tel.: (0**31) 3454-1706
guimaraes.ronaldo@ig.com.br

Ronaldo Rossi
Culinária e Consultoria Gastronômica
Tels.: (0**11) 3271-7842/ 8212/2673
ronaldo.gout@uol.com.br